

Samodzielny Publiczny  
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku  
ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko

Znak sprawy: Z.II.260.002.Zp.2021

Nisko, 18/01/2021

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa,  
mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku**

*Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w **trybie podstawowym bez negocjacji** na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) – zwaną dalej ustawą Pzp, o wartości szacunkowej zamówienia niższej niż progi unijne.*

Zatwierdzono w dniu:  
18/01/2021

**p.o. Dyrektora  
SPZZOZ w Nisku**

***mgr inż. Roman Ryznar***

**Nisko, Styczeń 2021**

**1. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku  
ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko  
NIP: 865-20-74-945, REGON: 000306680  
Tel. (15) 8416 703, 8416 779, Fax. (15) 8416 704  
Adres poczty elektronicznej: przetargi@szpital-nisko.pl  
Adres strony internetowej: www.szpital-nisko.pl  
Adres platformy: https://e-propublico.pl

**2. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

- 2.1. Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem Platformy <https://e-propublico.pl> i poczty elektronicznej Zamawiającego [przetargi@szpital-nisko.pl](mailto:przetargi@szpital-nisko.pl). Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: <https://e-propublico.pl>.

**3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

- 3.1. Postępowanie prowadzone jest: w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp).

**4. INFORMACJA, CZY ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI.**

- 4.1. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

**5. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- 5.1. Przedmiotem zamówienia jest: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku.
- 5.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:

Zadanie częściowe nr:	Opis:
1	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15800000-6 - Różne produkty spożywcze <b>Opis:</b> Artykuły ogólnospożywcze <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
2	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie <b>Opis:</b> Pieczywo <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
3	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy <b>Opis:</b> Warzywa i owoce <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
4	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 03212100-1 - Ziemniaki <b>Opis:</b> Ziemniaki jadalne <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
5	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15331170-9 - Warzywa mrożone <b>Opis:</b> Mrożonki i ryby <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
6	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 03142500-3 - Jaja <b>Opis:</b> Jaja <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>

Zadanie częściowe nr:	Opis:
7	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15110000-2 - Mięso <b>Opis:</b> Mięso wieprzowe <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
8	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15131130-5 - Wędliny <b>Opis:</b> Wędliny <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>
9	<b>Temat:</b> Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku <b>Wspólny Słownik Zamówień:</b> 15112000-6 - Drób <b>Opis:</b> Drób <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych</b>

5.3.

5.4. Części nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.

5.5. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do ☒ wszystkich części zamówienia ☐ maksymalnej liczby części zamówienia: [ ] ☐ tylko jednej części zamówienia.

5.6. Miejsce realizacji: Szpital Powiatowy im. PCK w Nisku – Kuchnia.

## 6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

6.1. Zamówienie musi zostać zrealizowane: sukcesywnie w ciągu **12 miesięcy** od daty udzielenia zamówienia.

## 7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp.

7.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1.	<b>Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.</b> O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową, którzy są wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
2.	<b>Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.</b> O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
3.	<b>Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.</b> O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
4.	<b>Zdolności techniczna lub zawodowa.</b> O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

## 8. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

8.1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawcę:

- 1) Będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo w związku z mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189A Kodeksu karnego,
  - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250A Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
  - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165A Kodeksu

- karnego lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępczego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. Poz. 769),
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe,
- h) o których mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) Jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1);
- 3) Wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) Wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne;
- 5) Jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. O ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- 6) Jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. O ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 8.2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

**9. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

- 9.1. Oferta składana jest pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 9.2. Do oferty, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:

Lp.	Wymagany dokument
1.	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.
2.	Wypełniony formularz cenowy.
3.	Pełnomocnictwo. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczoną notarialnie.

Lp.	Wymagany dokument
4.	<b>Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.</b> Dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
5.	<b>Zobowiązanie podmiotów trzecich do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów.</b> Pisemne zobowiązanie podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji, których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy).

9.3. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie żąda podmiotowych środków dowodowych.

9.4. Forma dokumentów:

- 1) Oferta oraz oświadczenia składane są pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
- 2) Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
- 3) Dopuszcza się również przedłożenie elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, tj. podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.
- 4) Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.

9.5. Oferta wspólna:

- 1) W przypadku złożenia oferty wspólnej przedsiębiorcy występujący wspólnie muszą upoważnić jednego spośród siebie jako przedstawiciela pozostałych – lidera do zaciągania i rozporządzania prawem w sprawach związanych z przedmiotem postępowania, a jego upoważnienie musi być udokumentowane pełnomocnictwem podpisanym przez pozostałych przedsiębiorców lub ich uprawnionych przedstawicieli.
- 2) Oferta przedstawiona przez dwóch lub więcej partnerów wchodzących w skład konsorcjum lub spółki cywilnej musi być przedstawiona jako jedna oferta, od jednego wykonawcy i spełniać następujące wymagania:
  - a) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (na oddzielnym formularzu) lub pełnomocnik (umocowany do składania oświadczeń wiedzy) w imieniu każdego z wykonawców osobno.

## **10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM**

10.1. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez wykonawcę wykonania części zamówienia podwykonawcom (z którymi zawarł umowę o podwykonawstwo, zdefiniowaną w art. 7 ust. 27 Pzp). W takim przypadku wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie części zamówienia (zakresu), których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę pełnych nazw i danych podwykonawców. W przypadku powierzenia realizacji zamówienia podwykonawcy Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania takiego podmiotu jak za własne. Zamawiający żąda, aby Wykonawca wskazał część zamówienia, której wykonanie chce powierzyć podwykonawcom oraz by podał firmy podwykonawców.

## **11. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ**

11.1. W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu:

- platformy on-line działająca pod adresem: <https://e-ProPublico.pl/> (dalej jako: „Platforma”),
- poczty elektronicznej pod adresem: [przetargi@szpital-nisko.pl](mailto:przetargi@szpital-nisko.pl).

- 11.2. Korzystanie z Platformy przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 11.3. Postępowanie prowadzone jest na Platformie pod nazwą: „Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku” – znak sprawy: Z.II.260.002.Zp.2021.
- 11.4. Wykonawca przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej: <https://e-ProPublico.pl/> oraz uznaje go za wiążący.
- 11.5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto na Platformie.
- 11.6. Do złożenia oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy ważnego kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.
- 11.7. Zalecenia Zamawiającego odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
- dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie .pdf zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie innym niż .pdf (np.: .doc, .docx, .xlsx, .xml) zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie XAdES, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - do składania kwalifikowanego podpisu elektronicznego zaleca się stosowanie algorytmu SHA-2 (lub wyższego).
- 11.8. Zamawiający określa następujące wymagania sprzętowo – aplikacyjne pozwalające na korzystanie z Platformy:
- stały dostęp do sieci Internet,
  - posiadanie dowolnej i aktywnej skrzynki poczty elektronicznej (e-mail),
  - komputer z zainstalowanym systemem operacyjnym Windows 7 (lub nowszym) albo Linux,
  - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa - Platforma współpracuje z najnowszymi, stabilnymi wersjami wszystkich głównych przeglądarek internetowych (Internet Explorer 10+, Microsoft Edge, Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera),
  - włączona obsługa JavaScript oraz Cookies.
- 11.9. Zamawiający dopuszcza następujący format przesyłanych danych: pliki o wielkości do 20 MB w formatach: .pdf, .doc, .docx, .xlsx, .xml.
- 11.10. Zamawiający określa następujące informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych:
- załączony i przesłany przez Wykonawcę za pomocą Platformy plik oferty wraz z załącznikami, nie jest dostępny dla Zamawiającego i przechowywany jest na serwerach Platformy w formie zaszyfrowanej. Zamawiający otrzyma dostęp do pliku dopiero po upływie terminu otwarcia ofert;
  - oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi przyporządkowaną do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), widoczne przy wysłanym dokumencie w kolumnie „Data przesłania”;
  - o terminie przesłania decyduje czas pełnego przetworzenia transakcji pliku na Platformie.
- 11.11. W postępowaniu, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy (**karta „Wiadomości”**). Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich zamieszczenia na Platformie.
- 11.12. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
- 11.13. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 11.14. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:
- w zakresie formalnym osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:  
**1. Piotr Tabor**– Spec. ds. zamówień publicznych, e-mail: [przetargi@szpital-nisko.pl](mailto:przetargi@szpital-nisko.pl), tel.: **(15) 8416 779**
  - w zakresie merytorycznym osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:  
**1. Anna Palka** – Kierownik Kuchni, tel.: **(15) 8416 723**

## **12. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ**

- 12.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy na karcie „Zapytania/Wyjaśnienia”.
- 12.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Za datę wpływu wniosku przyjmuje się datę jego zamieszczenia na Platformie.
- 12.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 12.2, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 12.4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 12.2.
- 12.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom za pośrednictwem Platformy na karcie „Zapytania/Wyjaśnienia”, bez ujawniania źródła zapytania.
- 12.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej.

## **13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

- 13.1. W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

## **14. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

- 14.1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 24 lutego 2021 r.
- 14.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
- 14.3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt.14.2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **15. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT**

- 15.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 15.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 15.3. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej SWZ.
- 15.4. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 15.5. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna i sporządzona w języku polskim.
- 15.6. Ofertę wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, składa się w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy, działającej pod adresem <https://e-ProPublico.pl/>.
- 15.7. Opis sposobu przygotowania oferty składanej w formie elektronicznej:
  - a) Wykonawca, chcąc przystąpić do udziału w postępowaniu, loguje się na Platformie, w menu „Ogłoszenia” wyszukuje niniejsze postępowanie, otwiera je klikając w jego temat, a następnie korzysta z funkcji „Zgłoś udział w postępowaniu”,
  - b) w przypadku, gdy Wykonawca nie posiada konta na Platformie, należy skorzystać z funkcji „Zarejestruj”. Po wypełnieniu Formularza rejestracyjnego Wykonawca otrzyma wiadomość e-mail na zdefiniowany adres poczty elektronicznej, z opcją aktywacji konta. Aktywacja konta jest konieczna do zakończenia procesu rejestracji i umożliwia zalogowanie się na Platformie,
  - c) oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, powinna być podpisana ważnym kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę (osoby) uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych, a następnie przesłana Zamawiającemu za pośrednictwem Platformy,

- poprzez dodanie dokumentów na karcie "Oferta/Załączniki", za pomocą opcji „Załącz plik” i użycie przycisku „Prześlij”,
- d) jeżeli uprawnienie dla osób podpisujących ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo udzielone przez osoby uprawnione, figuruje w rejestrze handlowym lub innym dokumencie. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym albo podpisem osobistym lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego,
  - e) potwierdzeniem prawidłowo przesłanego pliku jest automatyczne wygenerowanie przez Platformę komunikatu systemowego o treści „**Plik został poprawnie przesłany na platformę**”. Wykonawca, po prawidłowym przesłaniu pliku, może pobrać automatycznie wystawiony przez Platformę dokument EPO (Elektroniczne Potwierdzenie Odbioru), będące dowodem potwierdzającym czas i fakt dostarczenia dokumentu do właściwego systemu teleinformatycznego Zamawiającego.
  - f) przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca za pośrednictwem Platformy może:
    - wycofać złożoną ofertę, poprzez zaznaczenie dokumentów podlegających wycofaniu i skorzystanie z opcji „Usun zaznaczone”,
    - wprowadzić zmiany do złożonej oferty, poprzez jej wycofanie, zmodyfikowanie i ponowne złożenie.
  - g) wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca chce zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przesłane za pośrednictwem Platformy, w osobnym pliku, na karcie „Oferta/Załączniki”, w tabeli „Część oferty stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa”, za pomocą opcji „Załącz plik”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp. Wykonawca nie może zastrzec informacji określonych w art. 222 ust. 5 Pzp.
- 15.8. Szczegółowa instrukcja korzystania z Platformy dotycząca rejestracji, logowania, procedury przesyłania i wycofania dokumentów znajduje się na stronie internetowej <https://e-ProPublico.pl/>, pod linkiem **Instrukcja Wykonawcy**.
- 15.9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- ## 16. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT
- 16.1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy, działającej pod adresem <https://e-ProPublico.pl/>, zgodnie z instrukcją określoną w pkt. 15 SWZ, **do dnia 26/01/2021 do godz. 10:30**.
- 16.2. Po upływie terminu składania ofert, złożenie oferty nie będzie możliwe.
- 16.3. Otwarcie ofert jest niejawne.
- 16.4. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu: 26/01/2021 o godz. 11:00**, za pośrednictwem Platformy, na karcie Oferty/Załączniki, poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.
- 16.5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 16.6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
- a) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - b) ceny i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 16.7. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
- 16.8. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

## **17. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

- 17.1. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 17.2. Wykonawca poda w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art.226 ust. 1 pkt 10 pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 pzp).
- 17.3. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
- 17.4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie: PLN.
- 17.5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
- 17.6. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

## **18. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

- 18.1. Zamawiający będzie ocenił oferty według następujących kryteriów:

Nr	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena (Koszt)	60 %
2.	Warunki płatności	40%

- 18.2. Punkty przyznawane za podane w pkt. 18.1 kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Nr kryterium	Wzór
1.	Cena (koszt) $Liczba\ punkt\acute{o}w = (Cmin/Cof) * 100 * waga$ gdzie: - Cmin – najniższa cena spośród wszystkich ofert, - Cof – cena podana w badanej ofercie
2.	Warunki płatności: $Liczba\ punkt\acute{o}w = (Wof/Wmax) * 100 * waga$ gdzie: - Wof – najkrótszy termin płatności podany w badanej ofercie - Wmax – najdłuższy termin płatności spośród wszystkich ofert

**Minimalny termin płatności wynosi: 30 dni od dnia doręczenia faktury.**

**Maksymalny termin płatności wynosi: 60 dni od dnia doręczenia faktury.**

<b>Całkowita liczba uzyskanych przez badaną ofertę punktów</b>
<b><math>= [(Cmin/Cof) * 100 * waga] + [(Wof/Wmax) * 100 * waga]</math></b>

- 18.3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich lub inych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- 18.4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
- 18.5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

18.6. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 18.5, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

18.7. Zamawiający poprawia w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
- Zamawiający wyznaczy wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki  
niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

## **19. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

19.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

## **20. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

20.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy, z uwzględnieniem art. 577 Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

20.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

20.3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

20.4. Wykonawca, o którym mowa w pkt. 20.1. ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy.

20.5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawia Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.

20.6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

## **21. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

21.1. W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

## **22. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY**

22.1. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

22.2. Zakres dopuszczalności dokonywania zmian postanowień zawartej umowy oraz warunki dokonywania takich zmian określone zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik niniejszej specyfikacji.

## **23. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

23.1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego pzp.

23.2. Odwołanie przysługuje na:

- niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;

- zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
- 23.3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
- 23.4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
- 23.5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” Pzp.

## **24. AUKCJA ELEKTRONICZNA**

- 24.1. W postępowaniu nie jest przewidziany wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

## **25. POZOSTAŁE INFORMACJE**

- 25.1. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych:  
Zamawiający, zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuje, że:
  - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku, REGON: 000306680,
  - b) nadzór nad prawidłowym przetwarzaniem danych osobowych w SPZZOZ w Nisku sprawuje Inspektor Ochrony Danych: ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko, e-mail: iod@szpital-nisko.pl
  - c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1834) zwaną dalej „ustawą Pzp”,
  - d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp,
  - e) Okres przechowywania danych osobowych wynika bezpośrednio z przepisów prawa. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy. Okres przechowywania może zostać również wydłużony w przypadku, gdy dane będą przetwarzane do celów archiwalnych w interesie publicznym.
  - f) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,
  - g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
  - h) posiada Pani/Pan:
    - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
    - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
    - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
    - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
  - i) nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

25.2. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

Załącznikami do niniejszego dokumentu są:

Nr	Nazwa załącznika
1.	Opis przedmiotu zamówienia
2.	Wzór formularza ofertowego
3.	Wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału
4.	Wzór zobowiązania podmiotów, na których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia
5.	Projektowane postanowienia umowy
6.	Wzór formularza cenowego

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Ogólna charakterystyka zamówienia:**  
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku – 9 Pakietów.
2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, pieczywo, mięso, wędliny i drób pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
3. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019.0.1252 t.j.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
6. **Zakres przedmiotowy:**

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Barszcz biały w butelce 500 ml (naturalnie kiszony)	szt.	250
2.	Barszcz biały w proszku 66g (typu Winiary)	szt.	200
3.	Barszcz czerwony/krojone kawałki buraka 49g (nie instant)	szt.	100
4.	Bazylia 8g	szt.	80
5.	Biszkopcy bezcukrowe 160g	szt.	30
6.	Biszkopcy podłużne o delikatnym smaku 160g	szt.	400
7.	Budyń 40g (różne smaki, naturalnie barwiony)	szt.	1 000
8.	Chleb bezglutenowy 250g	szt.	70
9.	Chrupki kukurydziane 80g	szt.	320
10.	Chrzan konserwowy 250g	szt.	160
11.	Ciecierzycy a 500g	kg	100
12.	Cukier kryształ 1000g	kg	1 800
13.	Cukier puder 500g	kg	60
14.	Cukier wanilinowy 32g	szt.	120
15.	Cynamon 20g	szt.	50
16.	Czekolada gorzka ok. 85% kakao	szt.	20
17.	Dynia luskana, nasiona 100g	kg	4
18.	Dżem truskawkowy 900g (o zawartości nie mniej niż 40g owoców na 100g produktu)	szt.	500
19.	Fasola średni Jaś a 500g	kg	100
20.	Galaretki owocowa 90g (naturalnie barwiona)	szt.	500
21.	Groch luskany a 500g	kg	100
22.	Groszek konserwowy 400g	szt.	500
23.	Gyros (przyprawa) 20g	szt.	150

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
24.	Herbata granulowana à 100g (indyjska)	kg	50
25.	Herbata zielona à 100g (liściasta)	kg	50
26.	Kakao naturalne à 200g	szt.	50
27.	Kasza gryczana à 1000g	kg	100
28.	Kasza jaglana à 500g	kg	200
29.	Kasza jęczmienna (średnia) 1000g	kg	500
30.	Kasza kukurydziana à 500g	kg	115
31.	Kasza manna à 1000g (nie błyskawiczna)	kg	500
32.	Kaszka ryżowa bananowa lub jabłkowa à 180g	szt.	60
33.	Kawa zbożowa à 500g	kg	100
34.	Ketchup à 1000g (łagodny, zawartość pomidora nie mniej niż 100g w 100g ketchupu)	szt.	115
35.	Kisiel owocowy à 40g (naturalnie barwiony)	szt.	2 200
36.	Kleik ryżowy à 160g	szt.	280
37.	Koncentrat buraczany 330 ml (koncentracja buraków powyżej 50%)	szt.	100
38.	Koncentrat pomidorowy à 900g 30%	szt.	250
39.	Kukurydza konserwowa à 220g	szt.	230
40.	Kwasek cytrynowy à 50g	szt.	70
41.	Len, siemie lniane à 100g	kg	5
42.	Liść laurowy à 5g	szt.	50
43.	Lubczyk à 8g	szt.	50
44.	Majeranek à 20g	szt.	60
45.	Majonez kielecki à 700g	szt.	400
46.	Makaron nitki à 1000g	kg	300
47.	Makaron pełnoziarnisty (razowy) à 3 kg	kg	250
48.	Makaron salatkowy à 500g	kg	80
49.	Makaron świderki à 1000g	kg	500
50.	Mąka kartoflana à 1000g	kg	70
51.	Mąka pszenna à 1000g (luksusowa)	kg	1 000
52.	Miód naturalny 470g	szt.	20
53.	Miód naturalny à 25g (25g = 1 porcja)	szt.	4 000
54.	Mleko w proszku NAN 1 à 350g	szt.	20
55.	Mleko w proszku NAN 2 à 350g	szt.	30
56.	Nasiona CHIA a 100g	kg	3
57.	Oceć à 0,5l	szt.	60
58.	Ogórek konserwowy à 840g	szt.	150
59.	Olej słonecznikowy à 1l	szt.	40
60.	Olej uniwersalny à 1l	szt.	200
61.	Olej uniwersalny à 3l	szt.	60
62.	Oliwa z oliwek a 500 ml	szt.	40
63.	Oregano à 8g	szt.	80
64.	Otręby pszenne a 100g	kg	3
65.	Paluszki słone à 300g	szt.	150
66.	Papryka konserwowa à 900g	szt.	70
67.	Papryka mielona à 20g	szt.	40
68.	Pęczak 1 kg	kg	80
69.	Pieczywo bezglutenowe delikatne kukurydziane 250g	szt.	70
70.	Pieprz naturalny à 20g (mielony)	kg	15
71.	Płatki kukurydziane zwykłe à 600g	szt.	20
72.	Płatki owsiane à 500g (nie błyskawiczne)	kg	250
73.	Proszek do pieczenia à 30g	szt.	10
74.	Przecier jabłkowy typu Gerber à 125g	szt.	200
75.	Przecier marchewkowy typu Gerber à 125g	szt.	200
76.	Ryż à 1000g	kg	800
77.	Słonecznik łuskany 250g	kg	5
78.	Soczewica czerwona a 500g	kg	100
79.	Soda oczyszczona 80 g	szt.	10

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
80.	Sok bobo à 175ml (bez cukru)	szt.	250
81.	Sok pomarańczowy 100% owoców, bez cukru, karton 2000 ml	szt.	30
82.	Sól kuchenna à 1000g	kg	500
83.	Sucharki delikatesowe à 290g	szt.	250
84.	Tymianek à 8g	szt.	80
85.	Wegeta à 200g bez glutaminianu sodu	szt.	370
86.	Winogrono suszone - rodzynki a 100g	kg	5
87.	Woda mineralna lekko gazowana 1,5 l	szt.	500
88.	Woda mineralna gazowana 1,5 l	szt.	2 000
89.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt.	100
90.	Ziele angielskie a 15 g	szt.	50
91.	Zioła prowansalskie a 10 g	szt.	100
92.	Żelatyna	szt.	50

PAKIET NR 2 – PIECZYWO			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	<b>Bulka zwykła - o wadze 60g</b> Pieczywo wyprodukowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i/lub zakwasu, soli, mleka oraz innych dodatków zgodnie z recepturą wypieku bułek. Kształt gotowego produktu powinien być okrągły lub owalny, skórka gładka, błyszcząca, barwa złocista do jasnobrązowej, miąższ sprężysty równomiernie porowaty. Nie dopuszcza się bułek niewyrośniętych, zakalcowatych wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki, obcym zapachu u uszkodzeniach mechanicznych. Produkt powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę produkcji oraz opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów. Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna: ok. 275kcal, Tłuszcz: ok. 1,7g, Węglowodany: ok. 55,7g, Białko: ok. 8,2g	szt.	2 000
2.	<b>Bulka tarta - opakowanie 500g</b> Wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, znakowana etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna: ok. 440 kcal, Białko: ok. 15g, Węglowodany: ok. 90g, w tym cukry ok. 1g, Tłuszcz: ok. 1,6g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,4g, Błonnik ok. 3g, Sól do 1,9g	kg	60
3.	<b>Chleb zwykły pszenno-żytni (krojony) - o wadze 700g</b> Pieczywo o składzie: mąka pszenna typ 550, mąka żytnia typ 720, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 255 kcal, Białko: ok. 7,3g, Węglowodany: ok. 52g, w tym cukry ok. 0,9g, Tłuszcz: ok. 1,3g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3g, Błonnik ok. 3,2g, Sól do 1,2g	szt.	10 500
4.	<b>Chleb żytni (krojony) - o wadze 1 000g</b> Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2 000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2 000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, znakowane etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 225 kcal, Białko: ok. 6,5g, Węglowodany: ok. 42g, w tym cukry ok. 1,8g, Tłuszcz: ok. 1,6g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3g, Błonnik ok. 7g, Sól do 1,3g	szt.	2 800

PAKIET NR 2 – PIECZYWO			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
5.	<b>Drożdżówka z nadzieniem (ser, budyń, morela, jablko) - o wadze 100g.</b> Ciasto drożdżowe z nadzieniem w kształcie podanym przez producenta, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla drożdżówki i nadzienia. Nie dopuszcza się obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych, wgnieceń oraz produktów starszych niż 12 godz. od wypieczenia. Nadzienie powinno stanowić nie mniej niż 15% masy drożdżówki. Produkt powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę produkcji oraz opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów. Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna: ok. 240-300 kcal, Tłuszcz: ok. 6g, Węglowodany: 30-50g, Białko: ok. 6g, Sól: max. 1g, Błonnik: ok. 1g	szt.	200
6.	<b>Rogal z nadzieniem (marmolada, budyń, ser, jablko, czekolada) - o wadze 100g</b> Ciasto drożdżowe z marmoladą, kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla rogalia, Produkt bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 303 kcal, Białko: ok. 5g, Węglowodany: ok. 60g, Tłuszcz: ok. 5,5g, Sól do 1,3g	szt.	200
7.	<b>Wek zwykły (krojony) - o wadze 400g</b> Pieczywo produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, kształt podłużny, skórka gładka, błyszcząca, złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki. Pieczywo bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, znakowane etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 260 kcal, Białko: ok. 9g, Węglowodany: ok. 54g, w tym cukry ok. 1,3g, Tłuszcz: ok. 1g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 2g, Błonnik ok. 1,7g, Sól do 1,1g	szt.	10 000

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	<b>Awokado</b> Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone, dojrzałe (nie twarde oraz zbyt miękkie). Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe skórki spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu. Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Wielkość: nie mniejsze niż 100mm, możliwie jednakowej wielkości. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem	kg	7
2.	<b>Banany</b> Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: od jasnozielonkawej do żółtej, bez ciemnych plam. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Długość w mm: nie mniejsza niż 140 mm. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.	kg	80

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
3.	<p><b>Borówka amerykańska</b></p> <p>Wygląd: Zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, świeże, jędrne. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu.</p> <p>Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita.</p> <p>Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość (mm): Średnica nie mniejsza niż 6 mm.</p> <p>Opakowanie: Opakowania mają stanowić pojemniki perforowane o pojemności 0,5kg, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez widocznych śladów brudu i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	20
4.	<p><b>Brokuł</b></p> <p>Wygląd: różę brokuła powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokołów.</p> <p>Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, nie wyschnięte i nie zakrywają różę.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 6cm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	100
5.	<p><b>Buraki ćwikłowe</b></p> <p>Wygląd: zdrowe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy nasadzie a burak nienaruszony. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni.</p> <p>Barwa: ciemnoczerwona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: nie mniejsza niż 50 mm i nie większa niż 100 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	2 300
6.	<p><b>Cebula</b></p> <p>Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała, ścisła, bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych. Głównka powinna być wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz minimalne otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 40 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	660

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
7.	<p><b>Cytryna</b>  Wygład: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.  Barwa: jasnożółta lub żółta, typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość: średnica od 60 do 90 mm, możliwe jednakowej wielkości.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	10
8.	<p><b>Czosnek</b>  Wygład: główki powinny być zwarte, zdrowe, twarde bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nie przekraczającej 3 cm, z nieuszkodzoną łuską zewnętrzną okrywającą całą główkę. Dopuszczalne są niewielkie otarcia łuski, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość poszczególnych ząbków.  Barwa: jasna, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwe jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.  Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 30 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	10
9.	<p><b>Gruszka</b>  Wygład: całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, jednolite kolorystycznie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz minimalne obtłuczenia nie przekraczające 2% powierzchni owocu oraz nie wpływające na miąższ.  Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość: nie mniejsze niż 50 mm, możliwe jednakowej wielkości.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	70
10.	<p><b>Jabłko</b>  Wygład: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.  Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość: średnica od 65 do 90 mm, możliwe jednakowej wielkości.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	8 000
11.	<p><b>Kalafior</b>  Wygład: świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, bez liści, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, rozwoju czy zabarwienia, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość róży i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: jasna, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwe jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 110 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	200

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
12.	<p><b>Kapusta biała</b>  Wygląd: świeża, czysta, główki zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia.  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści tak aby liście pozostały mocno przytwierdzone a miejsce cięcia czyste.  Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: jasnozielona, jednolita bez przebarwień  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Minimalna masa główki:  - kapusta biała 1 200g  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	1 200
13.	<p><b>Kapusta biała</b>  Wygląd: świeża, czysta, główki zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia.  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści tak aby liście pozostały mocno przytwierdzone a miejsce cięcia czyste.  Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: jasnozielona, jednolita bez przebarwień  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Minimalna masa główki:  - kapusta wczesna 700g  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	200
14.	<p><b>Kapusta kiszona</b>  Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, wolna od szkodników, wizualnie ładna bez przebarwień, kapusta po ukiszeniu powinna mieć postać podłużnych strużyn które powstały podczas szatkowania główek kapusty białej, widoczne w opakowaniu w lekko kremowym kwasie kapuścianym.  Barwa: jasnokremowa jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości.  Masa opakowania: wiaderka po 10 kg.  Opakowanie: opakowania mają stanowić wiadra lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	300
15.	<p><b>Kapusta pekińska</b>  Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia. Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: jasna, zielona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa: minimalna masa nie mniejsza niż 350g.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	500

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
16.	<p><b>Kiwi</b>  Wygląd: całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte oraz twarde, niedojrzałe), zdrowe bez oznak gnicia lub pleśni oraz szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, czyste, dobrze wykształcone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz minimalne otarcia skórki nie przekraczające 2% powierzchni owocu oraz nie wpływające na miąższ.  Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Masa: nie mniejsza niż 70g możliwie jednakowej wielkości.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	30
17.	<p><b>Koper (pęczek)</b>  Wygląd: świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części oraz pędów kwiatostanowych i zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.  Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50g  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	800
18.	<p><b>Mandarynki</b>  Wygląd: Całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone.  Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.  Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość (mm): Średnica od 40 do 60 mm, możliwie jednakowej wielkości.  Opakowanie: Opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	20
19.	<p><b>Marchew</b>  Wygląd korzeni: zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym prostym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy wierzchołku marchwi bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zabliznione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni. Dopuszcza się zielone wierzchołki o wielkości do 1cm długości marchwi.  Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.  Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 20 mm i nie większa niż 30 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	5 500

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
20.	<p><b>Ogórek kiszony</b>  Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone, podłużne z charakterystycznymi brodawkami na skórce. Kwas powinien być kwaśny, słony, mocno wyczuwalny aromat czosnku i kopru oraz posmak chrzanu.  Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: zielona, ciemnooliwkowa, jednolita bez przebarwień  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa opakowania: wiaderka o masie 6 kg lub 3 kg.  Opakowania: mają stanowić wiaderka wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
21.	<p><b>Ogórek świeży</b>  Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone i możliwie proste. Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia czy wygięcia oraz lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiżnione i nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa: minimalna masa nie mniejsza niż:  - gruntowe 180g  - odmiany spod osłon 250g  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
22.	<p><b>Papryka czerwona świeża</b>  Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, twarda, jedna, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna, jednolita, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce. Z równo obciętą szypułką ale nienaruszonym kielichem. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.  Barwa: czerwona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 55mm  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	50
23.	<p><b>Pieczarki</b>  Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Kapelusze okrągłe lub półkolisty.  Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia czy powierzchniowe obicia oraz śladowe ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.  Barwa:  - powierzchni zewnętrznej kapelusza: biała lub białokremowa,  - blaszek: biała z odcieniem różowym,  - miąższu: biała, biała z odcieniem różowym,  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Wymiary: średnica kapelusza pomiędzy 30-65 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	200

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
24.	<p><b>Pietruszka (korzeń)</b>  Wygląd korzeni: zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym prostym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, bez pęknięć oraz ordzawień skórki, nać powinna być równo obcięta przy wierzchołku pietruszki bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zabliznione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni. Dopuszcza się zzieleniałe wierzchołki o wielkości do 1cm długości pietruszki.  Barwa: biała lub białą-kremowa, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.  Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 30 mm i nie większa niż 50 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
25.	<p><b>Pietruszka zielona (pęczek)</b>  Wygląd: świeże, czyste, zdrowe gałązki bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części oraz pędów kwiatostanowych i zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.  Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50g.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	1 000
26.	<p><b>Pomarańcza</b>  Wygląd: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.  Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość: średnica od 65 do 90 mm, możliwie jednakowej wielkości.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	250
27.	<p><b>Pomidor</b>  Wygląd: zdrowe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, jednolicie czerwone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni.  Barwa: czerwona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.  Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 40 mm  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	1 800

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
28.	<p><b>Por</b></p> <p>Wygląd: świeży, czysty, zdrowy bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite, bez pędów nasiennych i korzeni. Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy oraz niewielkie pozostałości ziemi czy korzeni pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni. Barwa: zielona, jasna, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 20 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
29.	<p><b>Rzodkiewka (pęczek)</b></p> <p>Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, niepopękana, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, ładnie wybarwiona, dostatecznie osuszona jeśli była myta. Liście powinny być świeże, zdrowe, intensywnie zielone, nie zwiędnięte i nie uschnięte. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia i minimalne otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy sparciała oraz zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 25 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	150
30.	<p><b>Salata zielona</b></p> <p>Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, jędrna, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, ładnie wybarwiona, bez pędów nasiennych.</p> <p>Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być jasne i czyste. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z upraw gruntowych: nie mniejsza niż 150g,</li> <li>- z upraw pod osłoną: nie mniejsza niż 100g.</li> </ul> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	3 000
31.	<p><b>Seler</b></p> <p>Wygląd korzenia: Zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym okrągłym kształcie, czyste, bez pustych przestrzeni w przekroju, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy wierzchołku selera bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zablźnione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni. Dopuszcza się zielone wierzchołki o wielkości do 1cm od nasady naci.</p> <p>Barwa: biała lub biało-kremowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 70 mm i nie większa niż 120 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	600

PAKIET NR 3 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
32.	<p><b>Szczypiorek (pęczek)</b>  Wygląd: świeży, czysty, zdrowy bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.  Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Masa pęczka: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50g  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	1 000
33.	<p><b>Truskawka świeża</b>  Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie myte, ze świeżą zieloną szypułką. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu.</p> <p>Barwa: typowa dla odmiany, jednolita.  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.  Wielkość: średnica w najszerszym miejscu nie mniejsza niż 18 mm.  Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem</p>	kg	150

PAKIET NR 4 – ZIEMNIANKI JADALNE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	<p><b>Ziemniaki jadalne</b>  Wygląd: jednolite odmianowo, zdrowe, dojrzałe, niezazielenione, czyste bez brył ziemi, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, o kształcie i zabarwieniu typowym dla odmiany, bez pustych przestrzeni wewnątrz miąższu. Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia, uszkodzenia jednak nie przekraczające 3% powierzchni ziemniaków. Nie dopuszczalne są bulwy porośnięte kielkami, zaparzonych, zapleśniałych, nadgnitych, zielonych, zamrożonych, przeciętych oraz zanieczyszczonych środkami ochrony roślin.</p> <p>Barwa: jednolita bez przebarwień, charakterystyczna dla danej odmiany.  Minimalna średnica poprzeczna:  - dla odmian okrągłych i okrągłoowalnych nie mniejsza niż 35 mm,  - dla odmian podługnych nie mniejsza niż 30 mm.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.  Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.  Nie dopuszczalne jest mieszanie kilku odmian w jednym worku.  Opakowanie: opakowania mają stanowić worki 15 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	20 000

PAKIET NR 5 – MROŻONKI I RYBY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Brokuły	kg	200
2.	Brukselka	kg	50
3.	Fasolka szparagowa	kg	300
4.	Filet z ryby Mintaj I gatunek (5% glazury)	kg	200
5.	Filet z ryby Okoń I gatunek (bez glazury)	kg	300
6.	Filet z ryby Dorsz I gatunek (glazura techniczna do 5%)	kg	300
7.	Kalafior	kg	300

PAKIET NR 5 – MROŻONKI I RYBY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
8.	Konserwy rybne à 330g (Szprot w pomidorach) o zawartości ryby min. 55%. Wartość energetyczna od 120 do 140 kcal, zawartość tłuszczu od 7g do 10g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 1,5g do 2,0g, węglowodany od 3,0g do 5,0g, białko min. 11g, sól od 1,0g do 1,5g	szt.	700
9.	Konserwy rybne à 170g (Tuńczyk – kawalki w oleju)	szt.	300
10.	Konserwy rybne à 300g (Makreła w sosie pomidorowym)	szt.	250
11.	Szpinak	kg	200
12.	Truskawki mrożone	kg	50

PAKIET NR 6 – JAJA			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Jaja kurcze świeże, klasy A, „L” z aktualną datą ważności. Jaja o wadze 63 - 73g znakowane zgodnie z Polskimi Normami, poddawane dezynfekcji przez naświetlanie, pakowane w sterylne wytłoczki	szt.	30 000

PAKIET NR 7 – MIĘSO WIEPRZOWE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Łopátka wieprzowa bez kości (bez skóry, bez tłuszczu, całkowicie odkostniona)	kg	1 000
2.	Mięso szynkowe wieprzowe (odkostnione, bez tłuszczu, pozbawione błony)	kg	1 000
3.	Szab bez kości świeży (bez karczku, odkostniony, słonina ze szabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej)	kg	400
4.	Smalec wieprzowy (produkt formowany w kostki lub łaski, pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującym prawem)	kg	60

PAKIET NR 8 – WĘDLINY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Boczek wieprzowy wędzony chudy o wartości kalorycznej od 400 do 550 kcal. Zawartość tłuszczu od 45g do 55g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 16g do 20g. Białko od 9g do 11g, sól do 1g	kg	70
2.	Kielbasa krakowska drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3,5g. Węglowodany do 5g, białko min. 12g, sól do 3g	kg	500
3.	Kielbasa podlaska (chuda) o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 14g do 20g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 4g do 7g. Sól do 2,5g	kg	500
4.	Kielbasa wieprzowa krakowska parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 10g do 25g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 3g do 8g, białko min. 13g, sól do 3g	kg	500
5.	Polędwica drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 150 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 9g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3g. Węglowodany od 0,8g do 5g, białko min. 15g, sól do 3g	kg	400
6.	Szynka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3,5g. Węglowodany do 5g, białko min. 12g, sól do 3g	kg	400
7.	Szynka wieprzowa gotowana (siatka) o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 70%, o wartości kalorycznej od 105 do 250 kcal. Zawartość tłuszczu od 3g do 20g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 1g do 7g. Węglowodany od 1g do 3g, białko min. 14g, sól do 2,5g	kg	700

PAKIET NR 9 – DRÓB			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Filet z kurczaka świeży (bez kości, bez chrząstki, niemrożony)	kg	1500
2.	Kości drobiowe kulinarne (korpus)	kg	600
3.	Udka drobiowe świeże (noga z kurczaka) niemrożone, średniej wielkości	kg	800

**WZÓR FORMULARZA OFERTY**

**Wykonawca:**

**Zamawiający:**

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:  
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Samodzielny Publiczny**

**Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku**

**ul. Kościuszki 1**

**37-400 Nisko**

Odpowiadając na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji znak Z.II.260.002.Zp.2021 ogłoszonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu \_\_/\_\_/2021 pozycja \_\_\_\_\_ oraz na oraz na Platformie działającej pod adresem <https://e-propublico.pl/> na: „Dostawę artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku”. oferujemy realizację dostaw objętych przetargiem, zgodnie z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia za cenę: ) \_\_\_\_\_ zł (bez VAT),

słownie: \_\_\_\_\_

Cena brutto (z VAT) \_\_\_\_\_ zł, słownie: \_\_\_\_\_

<b>PAKIET NR 1</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 2</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 3</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 4</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 5</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 6</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 7</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 8</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:
<b>PAKIET NR 9</b>	Cena netto (bez VAT):	zł	słownie:
	Cena brutto (z VAT):	zł	słownie:

Termin płatności oferowany zamawiającemu za realizację przedmiotu zamówienia wynosi do 60 dni, tj. \_\_\_\_\_ dni od daty dostarczenia faktury.

1. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia tj. do dnia: \_\_\_\_\_.
3. Dostawy objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami / zamierzamy zlecić podwykonawcom.
4. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji warunków zamówienia projektowane postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Osoba(y) uprawnione do podpisania umowy: \_\_\_\_\_
6. Adres do korespondencji e-mail: \_\_\_\_\_
7. Oświadczam, że jesteśmy małym /średnim przedsiębiorstwem. \*
8. Na podst. art. 225 Ustawy Pzp oświadczam, że wybór oferty będzie/nie będzie\* prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.
9. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art.14 RODO (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*
10. Oferta zawiera \_\_\_\_\_ stron, ponumerowanych od nr \_\_\_\_\_ do nr \_\_\_\_\_.
11. Załącznikami do niniejszej oferty są:
  - (1) \_\_\_\_\_
  - (2) \_\_\_\_\_
  - (3) \_\_\_\_\_
  - (4) \_\_\_\_\_
  - (5) \_\_\_\_\_

\* - Niepotrzebne skreślić

\*\* - W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

Miejscowość \_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_

.....  
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli

w imieniu Wykonawcy

**Zamawiający:**

## 37-400 Nisko

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO  
do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów  
na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia**

Oświadczam w imieniu \_\_\_\_\_  
*/nazwa Podmiotu na zasobach, którego Wykonawca polega/*

że oddaję do dyspozycji Wykonawcy \_\_\_\_\_  
*/nazwa i adres Wykonawcy/*

niezbędne zasoby \_\_\_\_\_  
*/zakres zasobów, które zostaną udostępnione Wykonawcy, np. kwalifikacje zawodowe, doświadczenie, potencjał techniczny/*

na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia pn.: **Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku** prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku

Oświadczam, że:

a) udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

\_\_\_\_\_

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

\_\_\_\_\_

c) zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

\_\_\_\_\_

Miejscowość ..... dnia .....

.....  
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli  
w imieniu podmiotu na zasobach którego Wykonawca polega

## PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

### U M O W A Nr \_\_\_\_/Zp/2021

Zawarta zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych

W dniu \_\_\_\_/\_\_\_\_/2021 r. pomiędzy **Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku** z siedzibą przy ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko, reprezentowanym przez:

1. \_\_\_\_\_  
Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem: 0000028548, NIP: 865-20-74-945, REGON 000306680, zwanym dalej „Kupującym” a:

reprezentowanym przez:

1. \_\_\_\_\_  
zwanym dalej „Sprzedającym”  
Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem \_\_\_\_\_ NIP: \_\_\_\_\_, posiadającym kapitał zakładowy: \_\_\_\_\_ zł. wpłacony w całości.

Zgodnie z wynikami postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) nr Z.II.260.002.Zp.2021 z dnia 18/01/2021 r. o wartości szacunkowej niższej niż progi unijne, określonych na podstawie art. 3 Ustawy Pzp zatwierdzonymi przez p.o. Dyrektora SPZZOZ w Nisku zawarta zostaje umowa o treści następującej:

#### §1.

#### PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż przez Sprzedającego na rzecz Kupującego artykułów spożywczych\*, pieczywa\*, mięsa\*, wędlin\* i drobiu\* oraz dostawa do Szpitala prowadzonego przez Kupującego w Nisku, w asortymencie i ilościach określonych w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część niniejszej umowy zgodnie ze złożoną ofertą przetargową z dnia \_\_\_\_/\_\_\_\_/2021 r.
2. Ze względu na stan epidemii wirusa SARS-COV-2 Kupujący zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych artykułów spożywczych\*, pieczywa\*, mięsa\*, wędlin\* i drobiu\* w okresie realizacji umowy, w zależności od jego rzeczywistych potrzeb, przy czym wzrost zapotrzebowania nie będzie większy niż 50%.
3. Kupujący zastrzega sobie prawo do częściowej realizacji umowy, jednak niezrealizowana wartość umowy nie może być większa niż 20% wartości umowy.

#### §2.

#### CENA UMOWY

1. Strony uzgadniają wartość umowy na: \_\_\_\_\_, **zł brutto (słownie:** \_\_\_\_\_) w tym obowiązujący podatek VAT: \_\_\_\_\_, **zł (słownie:** \_\_\_\_\_), a wartość powyższą wyliczono na podstawie cen jednostkowych wyszczególnionych w załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy.
2. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z dostawą towaru do Kupującego tj. opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy, transport, itp.
3. Ceny jednostkowe określone w załączniku, nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem ust. 4.
4. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na wyroby będące przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana umowy w tym przypadku nastąpi automatycznie i nie wymaga formy aneksu.

#### §3.

#### WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Kupujący zapłaci cenę ustaloną na podstawie uzgodnionych cen jednostkowych oraz ilości rzeczywiście zrealizowanych dostaw.

2. Kupujący zobowiązuje się do zapłaty za przedmiot umowy na podstawie faktury wystawionej przez Sprzedającego, przelewem w terminie do \_\_\_\_ dni od dnia wystawienia faktury. Jeżeli Kupujący otrzyma fakturę po upływie 5 dni od daty jej wystawienia, termin płatności liczy się od dnia doręczenia faktury Kupującemu.
3. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
4. Przeniesienia ewentualnych zobowiązań Kupującego wobec Sprzedającego na osobę trzecią, Sprzedający może dokonać po upływie 30 dni, po uprzedzeniu Kupującego o tej czynności oraz uzyskaniu przez Kupującego zgody Powiatu Niżańskiego na cesję wierzytelności na podstawie art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej.

#### **§4.**

##### **DOSTAWA**

1. Dostawy realizowane będą w okresie od \_\_\_\_/\_\_\_\_/2021 r. do \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022 r. w wielkościach i asortymencie wg zapotrzebowania Kupującego (zamówienia mogą być realizowane na piśmie, w formie e-mail lub faksem) z terminem realizacji do pięciu dni roboczych licząc od dnia złożenia zamówienia. W przypadku, gdy Sprzedający nie będzie mógł zrealizować dostawy w terminie wynikającym z niniejszego ustępu, termin ulega odpowiedniemu wydłużeniu o udowodniony przez Sprzedającego okres, w którym nie mógł on zakupić towarów będących przedmiotem umowy z uwagi na brak surowców niezbędnych do produkcji, restrykcji w zakresie eksportu, ograniczone możliwości.
2. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać artykuły spożywcze\*, pieczywo\*, mięso\*, wędliny\* i drób\* w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych\*, pieczywa\*, mięsa\*, wędlin\* i drobiu\* przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem itp.
3. Reklamacje ilościowe (zgodności dostawy z zamówieniem i deklarowanymi ilościami wyszczególnionymi w specyfikacji ilościowo - asortymentowej dołączonej przez Sprzedającego do dostawy) Kupujący zgłaszać będzie Sprzedającemu w terminie nie później niż 2 dni od daty odbioru towaru.
4. Reklamacje jakościowe Kupujący zgłasza Sprzedającemu w terminie ważności reklamowych artykułów spożywczych\*, pieczywa\*, mięsa\*, wędlin\* i drobiu\*, chyba że reklamowane produkty dostarczone zostały z przekroczonym terminem ważności albo terminem krótszym niż 2 dni.
5. Sprzedający zobligowany jest do pisemnego ustosunkowania się do złożonej przez Kupującego reklamacji w terminie 7 dni od daty jej złożenia. Brak odpowiedzi w ciągu 7 dni jest uważany za uznanie przez Sprzedającego reklamacji za uzasadnioną i tym samym skutkuje obowiązkiem dokonania wymiany wadliwego towaru na zgodny z zamówieniem.
6. Sprzedający zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu umowy wraz z fakturą do kuchni - loco magazynu Kupującego transportem własnym lub poprzez wynajętego w tym celu przewoźnika, oraz pomocy przy rozładunku. W uzasadnionych przypadkach Strony mogą uzgodnić inne miejsce dostawy.

#### **§5.**

##### **KARY UMOWNE**

1. Kupujący będzie miał prawo żądać od Sprzedającego zapłaty kar umownych za opóźnienie z przyczyn leżących po stronie Sprzedającego, z następujących tytułów i w następującej wysokości:
  - a) 0,2% wartości brutto towarów niezgodnych z umową za każdy dzień oczekiwania na wymianę, ponad termin określony umową,
  - b) 0,2% wartości brutto opóźnionej dostawy za każdy dzień zwłoki w dostawie ponad termin określony umową,
2. W przypadku odstąpienia przez Kupującego od umowy z przyczyn leżących po stronie Sprzedającego, Kupujący zapłaci Sprzedającemu karę umowną w wysokości 5% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
3. Kupujący jest uprawniony do dochodzenia roszczeń uzupełniających, jeżeli wysokość poniesionej szkody przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej.
4. Przed ewentualnym nałożeniem kary wymienionej w niniejszej umowie Kupujący ma obowiązek wezwać Sprzedającego do wyjaśnienia czy opóźnienie jest następstwem COVID-19, a jeżeli tak i Sprzedający wykaże ten fakt, to Kupujący nie obciąży Sprzedającego karą.
5. Kupującemu nie przysługują kary umowne określone w §5 ust.1 lit. b) w przypadku, gdy Sprzedający nie zrealizuje dostawy w terminie, zgodnie z §4 ust. 1 zdanie 2.

**§6.**

**DOPUSZCZALNOŚĆ DOKONYWANIA ZMIAN POSTANOWIEŃ UMOWY ORAZ WARUNKI  
DOKONYWANIA TAKICH ZMIAN**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do niniejszej umowy mogą być dokonane w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. Strony, oprócz przypadków określonych w przepisach prawa, dopuszczają możliwość zmian umowy w następujących zakresach:
  - 2.1 numerów kont bankowych stron,
  - 2.2 cen jednostkowych na niższe niż określone w umowie.

**§7.**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Niedopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do umowy postanowień niekorzystnych dla Kupującego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Sprzedającego, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Realizowanie dostaw przez Sprzedającego niezgodnie z umową, tj. w szczególności nieterminowo lub niezgodnie z zamówieniem pod względem asortymentu bądź ilości daje podstawę Kupującemu do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. W przypadku gdy nierealizowanie dostaw zgodnie z umową będzie miało bezpośrednią przyczynę w stanie epidemii wirusa SARS-CoV-2 (choroby COVID-19), Kupujący odstąpi od naliczenia kar umownych Sprzedającemu.
3. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie cywilnym Kupujący może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. Odstąpienie od umowy w przypadku, o którym mowa w pkt. 3, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
5. W przypadku odstąpienia od umowy Sprzedający może żądać jedynie wynagrodzenia za część umowy wykonanej do dnia odstąpienia od umowy.
6. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Ewentualne spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy wg siedziby Kupującego.
8. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Sprzedający:**

**Kupujący:**

WZÓR FORMULARZA CENOWEGO

PAKIET NR ____							
Lp.	Nazwa handlowa	ilość	Cena jednostki netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	producent / nr katalogowy
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
RAZEM							